

„Wer wird Lebensmittelmillionär?“

Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Talking Food



Jugend is(s)t
aufgeklärt!



1. Welches Lebensmittel ist mit einem relativ hohen Gesundheitsrisiko verbunden?

A. Joghurt mit lebenden Milchsäurebakterien

B. Rohmilch

C. Edelschimmelkäse

2. Rohes Hackfleisch

- A.** kann bis zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden
- B.** sollte dunkel und trocken gelagert werden
- C.** sollte noch am Tag des Einkaufs verarbeitet werden

3. Das Mindesthaltbarkeitsdatum bei Eiern beträgt:

A. 7 Tage

B. 28 Tage

C. 3 Monate

4. Was heißt die Bezeichnung "Fett i. Tr." auf der Käsepackung?

A. Fett im Trockenkäse

B. Fett im Durchschnitt

C. Fett in der Trockenmasse

5. Bei der Zubereitung von Geflügel sollte auf Hygiene geachtet werden um die Ausbreitung welcher Krankheitserreger zu verhindern ?

A. Typhus

B. Salmonellen

C. Grippe-Virus

6. Zusatzstoffe ...

A. haben keine Kalorien

B. müssen auf der Zutatenliste genannt werden

C. sind gesundheitsschädlich

7. Rohe Kartoffeln gehören zur Lagerung

A. in den Vorratsschrank

B. in das oberste Fach des Kühlschranks

C. in einen dunklen, kühlen Keller

8. Woran erkennst du, welche Inhaltsstoffe in einem Lebensmittel sind?

A. Zutatenliste

B. gar nicht

C. Beipackzettel

9. Woran erkennst du, ob ein Lebensmittel noch haltbar ist?

A. Mindesthaltbarkeitsdatum

B. Kann man nicht erkennen, muss man probieren.

C. Verzehrsdatum

10. Wozu enthalten einige Lebensmittel Konservierungsstoffe?

A. Geschmacksverbesserung

B. längere Haltbarkeit

C. besseres Aussehen

11. Wie lange ist einmal geöffnete H-Milch noch haltbar?

A. 3 bis 5 Tage

B. 10 bis 14 Tage

C. 3 Monate

12. Bei welcher Temperatur sterben Salmonellen ab?

A. > 5 °C

B. > 37°C

C. > 70°C

13. Was darf seit Dezember 2000 nicht mehr an Rinder verfüttert werden?

A. Heu

B. Tiermehl

C. Wasser

14. Welches ist die beste Lagertemperatur für frischen Fisch?

A. 0° C

B. 5 – 8° C

C. 15° C

15. Auf der Zutatenliste stehen die Inhaltsstoffe

A. die am meisten enthalten sind, zuerst

B. die am meisten enthalten sind, zuletzt

C. in alphabetischer Reihenfolge

16. Welches Gesetz regelt die Bestimmungen für Lebensmittel?

A. Grundgesetz

B. Ladenschlussgesetz

C. Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz

17. Was für eine Erkrankung ist BSE?

A. Darmerkrankung beim Schwein

B. Schwammartige Gehirnerkrankung beim Rind

C. Hauterkrankung beim Huhn

18. Wofür steht das „H“ bei H-Milch?

A. homogenisiert

B. haltbar

C. Haushalts-

19. Welche Angabe muss nicht auf der Verpackung von Käse stehen?

A. Verzehrsempfehlung

B. Verkehrsbezeichnung

C. Zutatenliste

20. Was tun mit Schimmel auf dem Orangensaft?

A. Schimmel ist schädlich - den Saft sofort weggießen.

B. Mit einem Löffel abschöpfen und der Saft ist wieder zu genießen.

C. Gut umrühren, dann kann man den Saft bedenkenlos trinken.

Antworten und Erklärungen:

Frage 01: Welches Lebensmittel ist mit einem relativ hohen Gesundheitsrisiko verbunden?

b) Rohmilch

Rohmilch birgt die Gefahr, mit Listerien belastet zu sein. Das ist vor allem für Schwangere und ältere Menschen gefährlich. Daher sollte Rohmilch nur abgekocht getrunken werden, da dann alle Krankheitserreger abgetötet sind.

Frage 02: Rohes Hackfleisch

c) sollte noch am Tag des Einkaufs verarbeitet werden

Hackfleisch ist aufgrund seiner großen Oberfläche besonders gefährdet von gesundheitsschädlichen Keimen wie Salmonellen oder Listerien befallen zu werden. Daher sollte es noch am Tag des Einkaufs verarbeitet oder sofort eingefroren werden.

Frage 03: Das Mindesthaltbarkeitsdatum bei Eiern beträgt:

b) 28 Tage

Eier sind mindestens 28 Tage lang haltbar. Ab dem 18. Tag nach dem Legen sollten Eier im Kühlschrank aufbewahrt werden. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums sollten Eier nur noch durcherhitzt verzehrt werden.

Frage 04: Was heißt die Bezeichnung "Fett i. Tr." auf der Käsepackung?

c) Fett in der Trockenmasse

Fett i. Tr. bedeutet "Fett in der Trockenmasse" und gibt den Fettgehalt an, den der Käse ohne Wasser hat.

Frage 05: Bei der Zubereitung von Geflügel sollte auf Hygienet geachtet werden um die Ausbreitung welcher Krankheitserreger zu verhindern ?

b) Salmonellen

Geflügel kann mit Salmonellen infiziert sein. Da die Salmonellen erst ab 70 °C abgetötet werden, ist bei der Zubereitung kalter Speisen wie z. B. Salat parallel zur Zubereitung von Geflügel auf besondere Hygiene zu achten.

Frage 06: Zusatzstoffe ...

b) müssen auf der Zutatenliste genannt werden

Im Lebensmittel verwendete Zusatzstoffe müssen auf der Zutatenliste genannt werden. Das schreibt der Gesetzgeber vor.

Frage 07: Rohe Kartoffeln gehören zur Lagerung

c) in einen dunklen, kühlen Keller

Rohe Kartoffeln lagern am besten in einem dunklen, kühlen Keller.

Antworten und Erklärungen:

Frage 08: Woran erkennst du, welche Inhaltsstoffe in einem Lebensmittel sind?

a) Zutatenliste

Alle Zutaten die in einem Lebensmittel verwendet wurden, müssen in der Zutatenliste aufgeführt sein. Jede Packung muss eine Zutatenliste aufweisen.

Frage 09: Woran erkennst du, ob ein Lebensmittel noch haltbar ist?

a) Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an, bis wann ein Lebensmittel mindestens haltbar ist. Bis dahin garantiert der Hersteller bei richtiger Lagerung eine einwandfreie Qualität.

Frage 10: Wozu enthalten einige Lebensmittel Konservierungsstoffe?

b) längere Haltbarkeit

Konservierungsstoffe verbessern die Haltbarkeit, indem sie das Wachstum von Mikroorganismen wie Schimmelpilzen, Gärungs- und Fäulnisregenern hemmen.

Frage 11: Wie lange ist einmal geöffnete H-Milch noch haltbar?

a) 3 bis 5 Tage

Einmal geöffnet ist H-Milch nur noch 3 bis 5 Tage haltbar. Sie wird zwar nicht sauer, da sie keine Milchsäurebakterien mehr enthält, aber sie fault, da Fäulnisbakterien eindringen. Verdorbene H-Milch schmeckt leicht bitter.

Frage 12: Bei welcher Temperatur sterben Salmonellen ab?

c) > 70°C

Salmonellen sterben erst ab einer Temperatur von über 70° C ab. Diese Temperatur muss mindestens 5 Minuten auf sie einwirken.

Frage 13: Was darf seit Dezember 2000 nicht mehr an Rinder verfüttert werden?

b) Tiermehl

Tiermehl darf nicht mehr an Rinder verfüttert werden, da dieses mit dem BSE-Erreger kontaminiert sein kann.

Frage 14: Welches ist die beste Lagertemperatur für frischen Fisch?

a) 0° C

Frischen Fisch lagert man am besten bei 0° C. Deshalb liegt der Fisch in den Geschäften auch oft im Eisbett.

Antworten und Erklärungen:

Frage 15: Auf der Zutatenliste stehen die Inhaltsstoffe

a) die am meisten enthalten sind, zuerst

Auf der Zutatenliste stehen die Inhaltsstoffe, die am meisten enthalten sind, an erster Stelle, die am wenigsten enthalten sind ganz zuletzt.

Frage 16: Welches Gesetz regelt die Bestimmungen für Lebensmittel?

c) Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz

Das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz regelt die Bestimmungen für Lebensmittel.

Frage 17: Was für eine Erkrankung ist BSE?

b) Schwammartige Gehirnerkrankung beim Rind

Bei BSE - der Bovine Spongiformen Enzephalopathie - handelt es sich um eine schwammartige Gehirnerkrankung beim Rind. Das erste infizierte Rind in Deutschland wurde im November 2000 entdeckt.

Frage 18: Wofür steht das „H“ bei H-Milch?

b) haltbar

H-Milch bedeutet haltbare Milch. Sie wurde ultrahocherhitzt, d. h. für mehrere Sekunden auf Temperaturen über 135° C erhitzt. Sie ist ungeöffnet sechs bis acht Wochen haltbar

Frage 19: Welche Angabe muss nicht auf der Verpackung von Käse stehen?

a) Verzehrsempfehlung

Auf einer Verpackung muss immer die Zutatenliste und die Verkehrsbezeichnung stehen.

Frage 20: Was tun mit Schimmel auf dem Orangensaft?

a) Schimmel ist schädlich - den Saft sofort weggießen.

Da Schimmel schädlich ist und der ganze Saft kontaminiert ist, auch wenn der Schimmel nur an der Oberfläche schwimmt, solltest du den Saft weggießen.